大丈夫よ！お母さん！

教育コーディネーター　中西美沙子

vol.30

（今回のテーマ）

今も生きている記憶

時の流れには、速い遅いがあるようです。お正月が近づく頃になると、なぜか慌ただしさを感じます。「師走」という言葉は、万葉集では「しはす」と訓（よ）んでいたとあります。農事や生活などをすべてやり終えたのを、「為果（しは）す」と表現したのでしょう。「師走」という漢字は、平安の頃、僧侶が常より多くのお経を読んだのを宛字（あてじ）としたものだそうです。年があらたまる時には、より願いをこめたのが想像されます。

歳の区切りはお正月。年末になると新年を祝うための行事や仕事が行われます。主婦はお正月のための準備にとりかかります。

テレビなどで、お節のことが話題になります。高価なお節を、高級料理店やホテルに予約する。それは日本が豊かになった象徴かもしれませんが、でも少し違和を感じる風景です。

現代は消費の時代。そのせいかお節を自分で作る家も減っているようです。大家族から核家族への変化も、そこには見られます。自分で作るよりも、買ったお節の方が安く済み、時間も無駄にならないと考える人が増えているのでしょう。

母が生きていた頃は、二人でお節を作りました。レンコン。海老芋。黒豆。昆布。海老。子持ちハゼ。それぞれの食材を煮たり焼いたりしてお節の下準備をします。大根と人参は膾（なます）用に千に切りました。レンコンや海老芋を炊くと鰹節や昆布の匂いの中から、根菜の食欲を誘惑するような香りが沸き立ちます。魚の焼物は強い調子で香ばしい匂いが。

日々の料理もそうですが、お節の時は特に心が浮き立ちます。料理を作る。それはふしぎな力を持っています。心が重いとき、料理をすると気持ちが静かになり、ほっとするのです。子どもたちが独立した今は、量と内容を減らして、今年もお節を作ろうとたのしみにしています。

お節はお正月のための料理。それらの意味を考えたことはありませんが、「願い」であったことは想像に難くありません。一年が息災でありますように。家族が健康でいられますように。そんな願いがお節という料理に形で表されているのでしょう。

子どもの頃、母がお節を作る姿を見るのが好きでした。大根と人参を刻む音が今でも聞こえてきます。三杯酢に漬ける酢の加減を味見しながら、黒豆の煮える頃合いを計っています。

戦後しばらくは、貧しさの中で私たちは生きていました。でも思い出されるのは、その貧しさの中で丁寧に生きてきたものたちです。お節もその当時は当然のように手作りでしたが、そこには今では失われつつある家族の結びつきがあったと感じます。

お正月の朝は、枕元に母が用意してくれた真新しい下着や服を身につけました。そうして新年の挨拶をしたものです。

今の時代は物にあふれています。何が大切か分かりにくくなっています。「豊かであっても貧しい」と思えることが、たくさんあるからです。お節のあり方もその一つです。買ったお節を頂くことに問題があるのではありません。「心を込める」という大切なことが忘れられてしまうことに恐れを感じるのです。

今年も新しい年がやってきます。お正月。玄関先で子どもたちが羽をつく音がします。遠くで凧を揚げる人たちがいます。

Profile

教育コーディネーター

中西美沙子

静岡大学客員教授。文章教室「スコーレ」画廊「キューブブルー」などを主宰。文章教室は書き方を教えるだけではなく、生き方や考える視野を学ぶところです。

問 tel 053-456-3770

中西美沙子　検索

ピアニシモでね

中西美沙子 著

著書の「ピアニシモでね」（東京書籍）は、中日新聞に連載された人気コラム「つかまえて！こころ」をまとめたもの。同著には、親子の問題もいろいろ描かれています。（税込1,500円）

※お求めは浜松市内の谷島屋で。